

# SPUMANTE BRUT BIANCO METODO CHARMAT



## **Scheda tecnica:**

Uve:	Verdicchio 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	1.00 ha
Esposizione:	Nord
Età del vigneto:	14 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	90 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	prima decade di settembre
Fermentazione:	lieviti selezionati
Vinificazione:	in botti d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	permanenza sui lieviti per 6 mesi in serbatoi d'acciaio
Affinamento:	2 mesi in bottiglia
Certificazione:	vino biologico
Grado alcolico:	11.5%
Temperatura di servizio:	8° C

## **Degustazione:**

Colore:	giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.
Bouquet:	delicati sentori floreali e di frutta fresca a polpa bianca, leggere note tostate legate alla fermentazione.
Gusto:	morbido, fresco con una bollicina sottile e delicata.
Abbinamento:	perfetto come aperitivo ma anche adatto ad accompagnare a tutto pasto.



PODERE SANTA LUCIA